

1. 開会のあいさつ（学園長）

1番の議題はコロナ。昨年・一昨年から引き続き3年に渡る戦いで、1番の重要なポイントとなる。とにかく密にならないことを目標に、学校の中で喫食をしないことを守りながら授業をしてきた。

また少人数の授業を組んでいくことが大事だが、今年度は少し学生が増えるのでそれをどう実現するかが課題。水物や汁物は持ち帰りが難しいので先生方と話し合いながら解決したい。コロナに気をつけながら学生の満足度も下げることなくやっていく。

2. 議題

各学科における取り組み

▶製菓（鈴木）

コロナにおける授業の進め方「学生に満足してもらう授業とは何か」が今年も課題だった。学園祭—例年通りの学園祭ができなかった。どうやって指導を行い、どんなことが可能かを相談した結果、分散登校・オンラインでの指導で作品づくりの形となった。

道具の貸出も一切なく、全て自宅で制作したが、先生はオンラインでの指導を行い、コロナ禍でも学びを止めるといふことなく進めていけると実感できた。

ナッパー—一定の時間数を確保して指導して、2年生では1分もかからずできるようになっている。テストでも絞りを含めた課題を課して、上手になっていると思う。

大型機械—ミキサー・スチコンを使った授業を今年度取り入れ、来年の1年生もできるように組めそう。

パティスリー実習—今年度初めて実施できた。2年生2クラスは年間で1回ずつとクリスマスマーケットを体験でき、現場に近いシステムを体験できた。学生にも好評だった。

▶調理（紫竹）

食育活動—新米給食会を開催。分散ではあったが全体で登校しソーシャルディスタンスを保ちながら開催できた。

授業—喫食をせず、タッパーで持ち帰る形をとり、密を避けながら授業を行った。

学生レストラン・クリスマスマーケット：会食を控えたテイクアウトのみで実施

学園祭：学生もオンラインで保護者にみてもらおうと頑張って作った。

その効果もあってか、他の学校よりも感染が少なく済んで良かった。

一方で卒業式のスライドの写真が少なく感じたので、来年度は行事を増やしていきたい。

三河で田植えを行って外に出る機会を増やしてあげたいし、

授業では温かいものを温かい内に食べさせてあげたいが、難しい場面もあると感じる。

現場の方を呼んで講習を開く機会を増やしたい。予定としては入っているが、どうなるか分からない現状。

(スライド) パティスリー実習・レストラン実習 (説明：鈴木)

[製菓]カリキュラムとしては6時間続きの洋菓子。午前中に仕上げを行い、昼に販売する。授業の中では事前の仕込み・原価計算も行う。最初から最後まで学生の力だけでは難しいが指導しながら半日かけて進める。プライスカードや立て看板は美術・接客や箱詰めはヴァンドゥーズの授業が生きる。1時間半で売り切れるが、学生にとってはいい授業になったのでは。

[調理]お弁当販売を何度か行った。どのようなレイアウトが良いかメニューも学生が考える。真空調理の技術も取り入れている。メインだけではなくスープやサラダも合わせワンボックスランチにまとめた。決められた時間の中で作り上げるのもいい体験になる。1年生はこの体験をもって2年生でよりパワーアップし、より良いものができるのではないかと。

(質疑・ご意見)

(村松)

コロナの中で、特に携わっている人が一番大変なのではと感じる。
コロナの中でも学び続けるということが大事だと思った。

(渡辺)

こんなにも実践的な授業は学生のためになるのでは。コロナ禍、働基準にまつわる問題、ロシアの戦争などの影響もあり、今現場では劇的に、良い方向へ変化している。労働時間が短くなってきている一方で半製品を使っているお店も多い。
逆に学校では粉から作るという経験があることで、店をオープンする時に役立つと感じた。

(三島)

技能五輪洋食に出してほしい。コストがかかること・負担がかかることもわかるが参加することに意味があると思う。教える先生の指導が甘いと感じる。いい成績を収めたい、何が何でも入賞させるといふ心意気が大事。

安全で高品質な商品を作り、できたものを提供し社会に貢献する調理師になるおという思想を教える行かなければならない。その課程においてもっと厳しい指導が必要。優しい先生が果たして将来の学生のためになるだろうか。厳し中にも愛情をもって接し、今一度指導の仕方を考えてほしい。

(紫竹)

肝に命じておきたい。

昨年は和食・洋食も五輪に参加していなかったが、今年はエントリーしたいと返事をしたところ。先生の厳しく愛情のある指導を期待していただければと思う。

(鈴木)

優しさと甘さを履き違えないようにしたい。

学生の質も変わっていて、サラリーマン気質になってきている。ニュースでは見えてこないオーナー様の気持ちや、求人はどのようになっているのか聞きたい。

(渡辺)

急激に意識的に変化をさせてきている。

A店の例：4月から閉店を5時半にしている…従業員の勤務時間短縮を図る

5時半より前に取りに来られないお客様にはロッカーを設置

定休日以外に焼き菓子しか販売しない日をつくる（東京では既にやっている）

生菓子の仕込み時間を減らしたり、出勤人数を減らしたりできる

年間休日を少しでも増やそうとしたり、社会保険の導入もほぼクリアできたりと変わってきていると実感する。

(古川)

このような工夫にも関わらず、あまり希望者が来ていないと思う。

残業代を払わないと、残業して技術指導するということができないという状況が、後継者をつくる難しさを感じる。

(村松)

成績も大事だけど、人として成長することが大切。日本の言葉は素晴らしいので、言葉を覚えることによって学べる。モノマネは優れた学習方法であること。気配りし、頭をさげて、与えられた仕事をしっかりすることが大切。

閉式の言葉（理事長）

皆様から貴重なご意見をいただきありがとうございました。分かってながらなかなか出来ないということが現状でもあるが、目標を少しずつ、具体的に立てながら達成させていきたい。今後ともご支援、ご協力をいただきたいと思います。